

Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

Passionsfrucht-Schokoladen-Tarte

1 Stunde (ohne Stehzeiten)/aufwendig



Zutaten

Für die Schokoladen-Ganache: 125 g Milch, 125 g Obers, 3 Eidotter, 25 g Zucker, 130 g dunkle Schokolade (70 % Kakaoanteil).

Für den Mürbteig: 200 g zimmerwarme Butter, 100 g Staubzucker, 10 g echter Vanillezucker, Abrieb von 1 Bio-Zitrone, Prise Salz, 1 Eidotter, 300 g glattes Mehl; Mehl zum Arbeiten, 2-3 EL heiße Marillenmarmelade.

Für die Creme: 300 g Passionsfruchtmark (Maracuja-Mark oder -saft), 210 g Zucker, 110 g Butter, 1 Ei, 3 Eidotter, 1 gestrichener EL Stärkemehl, 1 ½ Blatt Gelatine (in Wasser eingeweicht).

Außerdem: ca. 20-25 gekaufte Biskotten, 100 ml Passoa und 100 ml Läuterzucker (verrührt für die Tränke).

Zum Garnieren: schöne Ananasblätter aus der Mitte des Strunks, 2 Passionsfrüchte (oder Maracujas), neutrales Tortengelee.

Zubereitung

Für die Ganache Eidotter und Zucker verrühren und mit der erwärmten Milch-Obers-Mischung bei ca. 85 °C zu einer dicken Creme verrühren („zur Rose abziehen“). Über die kleingehackte Schokolade gießen, diese schmelzen lassen und die Mischung nach kurzer Zeit zu einer cremigen Konsistenz verrühren. Über Nacht im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Für den Mürbteig in die Butter Eidotter, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz einkneten, Staubzucker begeben und das Mehl kurz unterkneten. (Nicht zu lange kneten, weil der Teig sonst „brandig“ wird, d.h. er verliert die Bindung). In Klarsichtfolie packen und einige Stunden kühlen.

Vor dem Ausrollen auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz ankneten, dann zu einem 3 mm dicken Tortenboden ausrollen. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech im Rohr bei 170 °C Heißluft goldgelb backen (ca. 15 Minuten). Auskühlen lassen.

Für die Creme Passionsfrucht-Mark erwärmen. Eier mit Zucker und Stärkemehl glatt rühren, mit etwas Mark vermengen und zum restlichen Mark gießen. Gut verrühren und aufkochen.

Wenn die Mischung gut durchgekocht ist, die in kaltem Wasser eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine und die Butter unterrühren. Einen Tortenreifen auf einen flachen Tortenhelfer stellen und mit einer Tortenrandfolie auslegen.

Den Mürbteig unten platzieren und mit Marillenmarmelade bestreichen. Die Hälfte der Creme aufbringen. Die Biskotten tränken und in die Creme drücken. Mit der restlichen Creme abschließen. Glatt streichen und 3-4 Stunden kalt stellen.

Vor dem Servieren den Tortenring und die Folie entfernen. Das Innere der Passionsfrucht mit Tortengelee verrühren und die Torte damit bestreichen. Die Ganache mit dem Mixer kurz aufrühren, in einen Spritzsack füllen. Die Tarte mit der Ganache und Ananasblättern verzieren.